



2013 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Domaine Clarence Dillon Château Haut-Brion

Notation(s):

René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91-94/100, James Suckling 92-93/100

Vol. alcool:

15.0 %

Cépage(s):

50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc

Référence:

0461613

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: France
Notation(s): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91-94/100,
James Suckling 92-93/100
Traubensorte(en): 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 4%
Cabernet Franc
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.